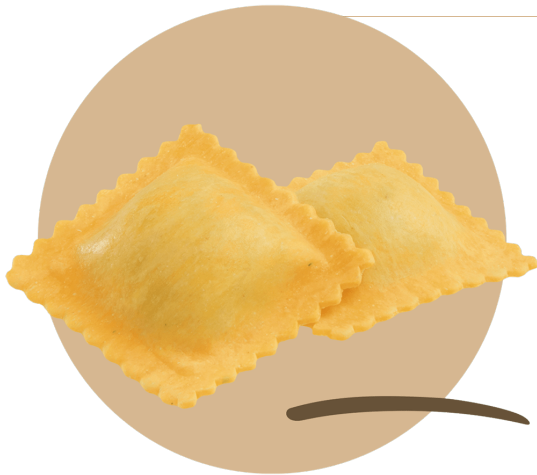




C24



## Tortelli de calabaza



4-5'

TIEMPO DE COCCIÓN



3kg e

POR CARTÓN



130g

SERVICIO



18

MES A -18 °C

### Ingredientes de la pasta

Sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua.

### Ingredientes del relleno

Calabaza violín 70%, pan rallado, queso Parmigiano Reggiano DOP, queso, azúcar, amaretto, sal, nuez moscada.

### Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kj 909- Valor energético kcal 215 - Grasas g 2,3 de los cuales ácidos grasos saturados g 1,7 - Los hidratos de carbono g 37,8 de los cuales azúcares g 1,7 - Fibras g 3,8 - Proteínas g 8,9 - Sal g 0,33

### Ficha de datos



+/- 17,5g

POR PIEZAS

%

25

RENDIMIENTO DE LA PORCIÓN DESPUÉS DE LA COCCIÓN

%

57

PORCENTAJE DE RELLENO



ALTA TRADIZIONE